

# CURRICULUM VITAE

## FORMATO EUROPEO PER IL CURRICULUM VITAE



### INFORMAZIONI PERSONALI

Nome e Cognome

ADOLFO TERRIBILI

Data di nascita

1958

Telefono

Telefono cellulare

Indirizzo posta elettronica

Indirizzo Pec

Incarico attuale

### ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Qualifica conseguita

1978

ITI San Filippo Neri di Roma

Diploma di perito industriale

#### **1997/1998**

Corso di formazione professionale per Chef presso Scuola “A tavola con lo Chef” Roma

- *Corso base per assaggiatori Olio di Oliva rilasciato dall’Unione Mediterranea Assaggiatori Oli (U.M.A.O.) Roma anno 2004;*
- *Attestato idoneità fisiologica all’assaggio dell’olio di oliva rilasciato dall’Unione Mediterranea Assaggiatori Oli (U.M.A.O.) Roma anno 2007;*
- *Iscrizione alla sessione regionale dell’Albo Nazionale di tecnici ed esperti degli oli di oliva extra vergini C1929 del 06/08/2007, pubblicato sul bollettino Ufficiale della Regione Lazio 31/3/2016 n.26;*
- *Attestato 20 sedute di assaggio consegnato agli atti della Regione Lazio nella domanda di iscrizione all’albo dei tecnici;*
- *Diploma di Assaggiatore di Formaggio, rilasciato dall’Unione Mediterranea Assaggiatori Oli (U.M.A.O.) in data 30/06/2005, ai sensi della D.D.R. n. C2265 del 26/09/2006, anno 2007;*

- *Diploma di assaggiatore di olive, rilasciato dall'Unione Mediterranea Assaggiatori Oli (U.M.A.O.) in data 16.12.2009, ai sensi della D.D.R. n.c3181 del 11/11/2009;*
- *Corso di Formazione Sistema HACCP sicurezza ed igiene delle bevande e degli alimenti, a cura di Bio Invent e A.I.C.I.A., con DLGR 825/09 e regolamento CE 852/04. anno 2016*
- *Corso professionale di Potatura dell'Ulivo, Osimo (AN) a cura dell'Agenzia Servizi Settore Agroalimentare delle Marche (A.S.S.A.M.) anno 2017;*

## ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
  - Tipo di impiego
  - Principali mansioni e responsabilità

## MADRELINGUA

ITALIANO

## CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE

*Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.*

**ALTRO** (PARTECIPAZIONE A CONVEGNI, SEMINARI, PUBBLICAZIONI, COLLABORAZIONI A RIVISTE, ECC. ED OGNI ALTRA INFORMAZIONE CHE IL COMPILANTE RITIENE DI DOVER PUBBLICARE)

- *Partecipazione attiva all'inaugurazione dell'oleoteca di Farfa 2004;*
- *Partecipazione attiva per coordinamento e supporto della sezione dei banchi di assaggio UMAO all'interno della manifestazione Degustolio 2009;*
- *Partecipazione ai banchi di assaggio per il monitoraggio degli oli del Lazio all'interno della manifestazione "Antica cultura del benessere" 2008-2009;*
- *Partecipazione attiva al progetto "Spazio Frantoi" per il censimento di tutti i frantoi del Lazio e la creazione di un sito web per una libera consultazione. anno dal 2008 a tutt'oggi per aggiornamento dati;*
- *Partecipazione al Gruppo di assaggio a cura dell'UMAO per la selezione degli oli biologici del Lazio per conto Premio Internazionale Biol 2009;*

- *Partecipazione al panel di assaggio per il concorso nazionale "Orciolo d'Oro" Gradara a cura dall'associazione Enohobby Club dei Colli Malatestiani presieduta da Marta Cartoceti anno 2014 e 2015;*
- *Partecipazione per coordinamento e supporto operativo al banco di assaggio e Oil Bar all'interno della manifestazione Olio Capitale Trieste 2016;*
- *Partecipazione al panel di assaggio per il concorso Olio Capitale 2016;*
- *Partecipazione al Gruppo di assaggio oli a cura dell'associazione UMAO per il concorso "L'oro del Lucus Feronie" 2015 e 2016;*
- *Partecipazione al Gruppo di assaggio per la selezione oli presso l'ass.ne UMAO per concorsi locali minori Cerveteri, Morlupo, Oro Giallo Alatri, Vallecorsa;*
- *Partecipazione attiva per coordinamento e supporto alla selezione olearia "La Vallata d'Olio" di Tavernelle di Panigale PG anno 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020;*
- *Partecipazione al Gruppo di assaggio a cura dell'UMAO, per la selezione oli de "La vallata d'Olio" anno 2015 e 2016.*
- *Partecipazione al panel di assaggio per il concorso nazionale per le migliori olive da tavola a cura dell'U.M.A.O. anni 2014-2015-2016-2017-2018-2019-2020-2022-2023;*
- *Partecipazione al panel di assaggio per il concorso internazionale "LODO" anno 2019,2020;*
- *Partecipazione al panel di assaggio per i concorsi locali di Cerveteri e Morlupo anno 2023;*
- *Partecipazione al panel di assaggio per selezioni alimentari Gambero Rosso anno 2022, 2023.*